LETTERE ENOLOGICHE DI DOMENICO ALESSANDRI AL DOTTORE...

Domenico Alessandri,
Giuseppe ingegnere Pasetti

LETTERE ENOLOGICHE

DI

DOMENICO ALESSANDRI

AL

DOTTORE GIUSEPPE PASETTI

INGEGNERE

PARMA
DALLA TIPOGRAFIA FERRARI
MDCCCXLV.

Ai Lettori.

Il desiderio di giovare alla Società mi determina a render publiche le presenti due lettere enologiche delle quali un mio stimabilissimo Amico ha voluto essermi cortese. Se io otterrò lo scopo desiderato si vedrà in appresso.

Ora non vo' impegnarmi a dimostrare ai più l' avvantaggio reale e grandissimo che si ha nella formazione del vino col mezzo d'una nuova maniera, esposta a minuto dal mio pregiabile Amico nella seconda delle sue lettere, in confronto dell' usata generalmente: chè quella si raccomanda abbastanza da sè appo coloro che veggono ed intendono.

Tuttavolta non vorrò lasciare di dire, che lo avere inventato il modo di

regolare ad arbitrio la fermentazione dell' uva;

tenere, in tutto il corso di quella, immerse nel mosto fermentante le bucce;

togliere al contatto atmosferico la massa in fermentazione,

val quanto lo aver trovato un processo tale, da aspettarsi a ragione nell' esito un vino, più saporoso, più colorato, e di più spirito, fragranza e chiarezza, che non l'altro, ricavato dalle stesse qualità d' uva fermentate colla maniera attualmente in uso.

E in effetto io godo di poter assicurare il Lettore del conseguimento di tanto in risguardo ai vini fatti con la nuova foggia, e di più anche d' una quantità comparativamente maggiore di quella che si ottiene col modo consueto: i quali vini sono in oltre di una durata più lunga, e resistenti al trasporto a distanze ben grandi. E questi resultamenti io li ho visti ottenuti dal sullodato Amico.

Possa adunque tale invenzione diffondersi, e così imprimere ai vini Parmigiani un carattere da sostenere il confronto co' migliori degli Stati limitrofi: e allora verrà

forse il tempo che i nostri vini, destinati fin quì al consumo interno, seguendo anch' essi il movimento vario del commercio, compenseranno l' industre cultore di viti delle sue fatiche rimunerate sinora così malamente. E di vero se consideriamo, la squisitezza delle uve prodotte da questo suolo prediletto dalla natura, e la potenza del nuovo e semplice apparecchio, certo è che noi siam giunti a vedere le nostre speranze compiute.

Parma, il 30 *Settembre*, 1845.

Pasetti.

Amico pregiatissimo

Quasi cieco nella molta luce di che risplendon oggi le scienze; nuovo nell' arte dello scrivere; travagliato da vicende diverse e non di rado amare; e tutto dato alle cure de' campi, non dovrei forse impegnarmi in un ragionamento le cui difficoltà richiederabbono cognizioni maggiori d'assai che non si possono trarre da una esperienza lunga bensì, ma non al tutto compiuta, e quindi mancante di non poche prove le quali, se non altro, avrebbero nella varietà loro potuto procurarvi un certo diletto. Ma il desiderio che vi è piaciuto mostrarmi di conoscere *che modo io penso doversi antiporre, a fine di ottenere il vino migliore*; e l' amicizia di cui mi avete dato sì bei testimoni, fanno forza al mio ritegno, e mi traggono a scrivere, persuaso della vostra indulgenza e della sincerità che

avrete in manifestarmi liberamente le mende alle quali per avventura verrò trascorrendo. Il vostro senno, il vostro amore pel vero, mi daranno indi coraggio a recare le osservazioni più avanti.

Dopo che dalla fermentazione delle uve si ebbe prima il vino, è da presumere che si fosse per pensare e poscia proporre la soluzione del quesito seguente:

Trovare il modo col quale si possa ottenere una maggior quantità ed una miglior qualità di vino.

Il che, avuto massimamente riguardo a tempi al tutto poveri di cognizioni in così fatta materia, dovea naturalmente riuscire assai malagevole. Per la qual cosa, in luogo di tentar quello che forse potea parere impossibile, si ristrinser le cure a crescerne la bontà. Al qual fine s' imaginarono varie maniere, che dall' antichità più remota furono tramandate, forse prima che ad altri, agli Etruschi ed ai Persiani. Questi le distesero agli Egizii, e quindi vennero ai Greci. Gli Etruschi furono probabilmente d' esempio ai Latini, dai quali, passate ai Romani, si diffusero, ovunque questo Popolo ebbe relazioni o potestà, e gli uomini furono in

corrispondenza tra loro. Solamente se ne vennero modificando i processi secondo che richiedevano il terreno ed il clima.

E qui sarebbe forse il luogo di premettere come nel fare i vini gli antichi popoli accennati procedesser più avanti: se non che voi non ignorate come io abbia poco famigliari que' tempi ottenebrati da un sì lungo giro di secoli, e sia stato schivo di andare in cerca di notizie sì fatte in libri che, anche trovati a fatica, non avrei forse intesi. Lasciate adunque che io mi ristringa al poco che ho attinto intorno a popoli meno sconosciuti da noi, ed i cui costumi posso raccogliere in parte da' libri che ho meco in villa: con che, se non altro, vi risparmierò la noja di venirli discorrendo voi stesso.

E incominciando dai Greci, da quel popolo privilegiato avventurosamente dai Cieli a recare le arti, le lettere, e le instituzioni politiche a tanto lume di gloria, dico, non essere pervenuto a noi che in pochissima parte ciò ch'e' sapevano della materia più utile, cioè dell' agricoltura; con tutto che neppure in questa gli mancasser maestri. Ma non essendo mio scopo il trattar qui delle cure campestri dei Greci e

della loro condizione in fatto di economia, darò alcun cenno di qualche modo praticato da loro nel fare i vini.

Sappiamo da Columella com' essi infondevano l'acqua marina nel mosto, e con una mischianza di cera, pece, sale, ed incenso iovernicíavano internamente i vasi dove si riponeva il vino. Ippocrate e Plutarco parlano di cotesti vini, il cui modo si conserva in parte nella composizione di quello di Cipro (1): la quale fattura i Latini distinguevano coll' espressione *picare dolia* e i Vini si dicevano *Vina picata*. Essi Greci riducevano una parte del mosto ad una metà, al terzo, al quarto, ed anche al quinto mediante la bollitura, aggiungendo poscia il *defruto* al vino che nelle botti non aveva ancora compiuta la fermentazione, e ponevano ingredienti nel mosto ed anche nel vino già messo negli orci, ed appassivano le uve per trarne vini delicati.

I Romani, forse a cagione delle relazioni estese a diversi popoli, ebbero più maniere di fare il vino. Tuttavolta sembra aver essi preferito cotesti modi dei Greci. E sebbene

(1) Vedi il Ragionamento sul vino di Cipro di Giovanni Mariti, stampato in Firenze nel 1772.

poco o nulla li rendesser migliori, nondimeno colla diligenza, usata massimamente nel conservarli, ne ottennero degli squisiti, ed in particolare, come sappiamo da Petronio, il rinomato e chiuso nelle anfore, *Falernum opimianum annorum centum*. Ma sarebbe un portar vasi a Samo il ragionare più avanti intorno a simili fogge degli antichi e voi note, e sovrattutto a quelle che si possono raccogliere dalla Storia naturale di Plinio. Io mi terrò dunque col discorso a quegli agronomi i quali dopo lunghe età tenebrose richiamarono l'attenzione colle loro scritture concernenti a materie agrarie, e quindi ancora alla formazione de' vini.

Di molte inutili ricette riempì il suo libro Palladio Ruttilio, agronomo pratico, e scrittore studiato, con manifesta predilezione ai secoli di mezzo: ma poco o nulla aggiunse a quanto dissero intorno i vini coloro che lo precedettero. Egli si attenne massimamente a Columella, recando nel suo libro gli stessi pregiudizi de' tempi in cui scrisse cotesto sommo agronomo, il più reputato che avesse Roma, sebbene l'eccellenza della poesia abbia renduto più celebri gl' insegnamenti che si raccomandano nella Georgica di Virgilio.

Da Pietro Crescenzi, il padre degli scrittori di agricoltura dopo restaurate le scienze, poco o nulla avemmo di rilevante.

Andrea Bacci, nella sua opera = *De naturali vinorum historia* = parla a lungo dei più famosi vini d' Italia, Spagna, Francia e del Reno. Da quell' autore voi avrete certo ricolte notizie non di rado peregrine: talchè sarebbe or vano il rinnovarvele alla memoria.

Nè dopo il Bacci sono da tacersi più altri scrittori, che, mossi da puro sentimento di amor patrio, si diedero cura di render migliori i vini: ma restrinser per lo più le osservazioni ed esperienze ai luoghi che abitavano. Non estesero le ricerche più in là, mancando essi forse ne' tempi in cui scrissero, delle cognizioni chimiche necessarie ad avere palesi le varie sostanze che compongono il grappolo dell' uva; e le mutazioni che in parte di quelle sono prodotte dalla fermentazione, onde altre se ne forman dipoi: le quali notizie, congiunte a molte altre, possono più agevolmente condurre allo scopo di esser utile altrui. Imperocchè io stimo ufficio principalissimo dell' agronomo lo aumentare massimamente la produzione delle derrate necessarie alla sussi-

atenza: la qual opera, scemandone i prezzi, ne lascia godere anco a que' miseri che, dopo avere sudato in ispecie al coltivamento della vite, sono costretti a spegner la sete nell'acqua, non di rado torbida, mentre che altri si tracanna nell'ozio il più squisito liquore. Non volendo io ascrivere questa troppa disuguaglianza tra gli umani se non alla ritardsta applicazione delle scienze alle arti, penso che non potrò viver tanto da vedere gl'infimi venuti ad una condizione migliore: ma sento in me la speranza che fortunate circostanze sieno per condurre tra noi una più equa carità fraterna, e così avvicinare estremi, i quali, se in molti casi si toccano, sono in altri però lontanissimi: vo' dire l'opulenza e l'inopia.

Ora mi si parano innanzi diversi tra gli Italiani che parlaron de' vini: e seguendo l'ordine de' tempi, ne darò un cenno cominciando da Francesco Modena il quale si occupò della sola maniera di farli alla francese.

Venne appresso il Martellini, giusto riprovatore dello adultarare i vini, ed espositore di guise utili, benchè ovvia, per ottenerli buoni.

Il conte Lodovico Bertoli fu poscia, per quanto io so, il primo che avvisasse di separare i graspi dall' uva prima che fermenti nel tino, a fine di avere vini migliori tra i comuni.

Il Carniani insegna il modo di far buoni vini colle uve fradicie che restano sui graticci, e co' grani lasciati nei piattelli quando a mensa si mangia un tal frutto.

Il Dottore Giovanni Targioni Tozzetti si distese ben molto nel dare l' istoria dei vini della Toscana antichi e moderni, pigliandosi dai tempi degli Etruschi fino a' suoi. Egli, a conservare il vino, consiglia a chiuderlo in appositi vasi, e a riporlo in pozzi costrutti a tal fine: ma non parla poi d' alcun modo particolare di comporlo.

Il conte Antonio Paiello fu di quelli che pensano non potersi fare vini buoni quando si attende a farne molti. I suoi precetti meritano di essere osservati; e gli valsero il premio proposto in sì fatta materia dalla Società di agricoltura in Vicenza.

Giovambattista Tedaldi imaginò uno strumento di tubi capillari, pretendendo che per la maggiore attrazione del vetro verso l' acqua che verso i liquori, il tubo capillare potesse far conoscere ne' vini ove fosse più o meno acqua.

Il Padre Guglielmo della Valle contrastò all' opinione del Paoletti, sostenendo non aver l'uva a fermentare ne' tini co' graspi. E parimente contro il Paoletti afferma che la troppa maturità dell' uva noccia al miglior riuscimento de' vini.

Un altro Frate, il Padre Eraclio Landi, discorrendo le norme più acconce al far vini di pregio nel Mantovano, propone la *solfatura*, come appunto raccomanda *Rozier*. Il suo scritto fu coronato dall'Accademia reale di Mantova.

Il Manetti, sotto il nome del Dottore Giovanni Cosimo Villafranchi, scrisse un libro de' più conti che abbia l'Italia: e sebbene ei miri principalmente a rendere migliori i vini Toscani, non pertanto gl'insegnamenti sono da applicarsi ancora ad altri luoghi. Esso parla di alcuni vini de' Greci e de' Romani tra i più accreditati, senza dimenticare quegli scrittori Italiani tra i quali, Bertoli, Porta, ed Asquino, che gareggiarono a fare valer meglio i vini.

Giacomo Bussani scriveva con teorie già viete, mentre in Francia si procedeva con maniere nuove, le quali veniva accennando appiè di pagina accompagnandole col giudizio suo proprio.

Benedetto Del-Bene, membro dell'Istituto nazionale Italiano, indica un modo di fare il vino conforme a quello che si usa pel *Piccolit*. Pone le uve ad appassire su graticci; indi le pigia, e separandone i graspi, le mette nel tino.

Il Dottore Giovanni Nardi ebbe a ragionare specialmente della vendemmia, della fermentazione delle uve, della svinatura, e dei vasi da riporre il vino. Ma tuttochè da ciò sia da trarre qualche vantaggio, non per questo, nella guisa ch' ei tenne, si potè dire ugualmente utile a tutti.

Giambattista Buongiorno derivò le idee da quelli che scrissero prima di lui, e massime dai Francesi, i cui modi, messi in pratica, gli diedero sempre vini buoni. Tuttavolta non tace essere quelle fogge ancora lontane dal rendere il vino perfetto.

Il Padre Giambattista da Sammartino pubblicò pur esso due scritture intorno il vino, di cui una fu premiata dalla Società Patriotica di Milano l'anno 1789: ed in amendue si mostra non nuovo nelle scienze chimiche, e intendente non volgare de' varii modi di comporre il vino. Ottimi ne sono gli ammaestramenti: e tra gli altri è quello di sgranellare le uve e pigiarle sen-

za graspi trattandosi massimamente delle non compiutamente mature. Egli inventò uno stromento che disse areometro; ed il francese Cadet-de-Vaux, forse con vocabolo più esatto, lo chiamò *Gleucometro*, la qual voce e la scala mutata non possono tuttavolta valere ad attestarne l'invenzione. E avesse pur egli, il nostro cappuccino, recato gli esperimenti più avanti. Chè forse avrebbe lasciato a chi venne dipoi manco palme da cogliere!

Ma eziandio al Dottore Antonio Del-Giudice, al Padre Gianfrancesco Scottoni, ed a tanti illustri Italiani, le cui scritture furono pubblicate ne' nostri giornali, ebbero debito i loro contemporanei, e lo abbiamo noi pure, di parecchie osservazioni ed esperienze rivolte a render maggiore la bontà dei vini. E quantunque a molti le Accademie agrarie, allora instituite, destinassero premii ed onori senza che avessero tocca la meta alla quale erano vòlti; nullameno dobbiamo esser loro grati del buon volere, e desiderare la rinnovazione di quelle Accademie stesse, le quali, se tornarono utili mentre che le scienze erano ancora in sul nascere, quanto non sarebbero profittevoli ora che quelle recarono

una tanta luce su fenomeni allora tenuti quasi segreti impenetrabili della natura; e risvegliando una nobile gara ne' membri di esse, porterebbero utile alla Società, decoro agl'Istitutori, e lustro a sè stesse!

E quanto è allo applicare la nuova chimica alla composizione dei vini, non mancò in Italia e fuori chi diede opera al conseguimento di un fine tanto proficuo; tra i quali sono principalmente da indicar con onore *Chaptal*, *Cadet-de-Vaux* in Francia; Giobert, Nicola Onorato Columella, Dandolo, e Fabroni fra i nostri; e forse ancora più altri di cui possono non essere a mia notizia le cose pubblicate in simil materia. Laonde, restringendo le mie parole ai soli scienziati che pur ora nominai, dirò che essi, dopo esaminate bene le sostanze che compongono le uve, concordarono intorno ai principii sui quali era da regolare la fermentazione, e parimente intorno al necessario provedimento di allontanare il più possibile la soverchia quantità d'aria atmosferica, la quale, trae a se una parte delle sostanze atte a far migliore il vino, rende acide specialmente le materie solide sollevate al colmo nel tino, e affrettando il compimento della fermentazione più che non

si convenga, ne impedisce il perfezionamento.

Ad ottenere un effetto migliore i sunnominati Eoologhi conobbero la necessità di coprire il tino; ma un fortissimo ostacolo impediva una simile disposizione. Il gaz-acido-carbonico che si forma e svolge mentre che si vien componendo lo spirito di vino, prodotti ambedue dalla decomposizione e modificazione della sostanza zuccherosa che insieme con altre dà luogo alla fermentazione, riteneva dal chiudere ermeticamente il tino; talchè o bisognava porre al contatto dell' aria atmosferica una parte del cappello, ovvero, volendo coprire esso tino, e non mai ermeticamente, lasciare uno spazio tra il coperchio ed il cappello che innalzan le uve nel fermentare.

A togliere cotesti inconvenienti una Francese, madamigella Gervais, forse consigliata dallo stesso Chaptal, pose sul tino un coperchio che lo chiudeva compiutamente; ma nel centro era un foro al quale applicò un imbuto rovesciato con ivi affisso un tubo di latta. Al di sopra di esso tubo era un cappello avviluppato da un condensatore alla cui sommità erano due altri tubi, uno de' quali con una valvola; ed

amendue prolungandosi, tuffavansi in un secchio d'acqua.

Lo scopo di siffatto apparato, come si vede, è quello di condensare lo spirito di vino, l'acqua, ed il gaz-acido-carbonico, che si evaporano, e ritornare queste sostanze nel tino. Il che si ottiene in parte mentre dura la fermentazione tumultuosa. Allo scemare di quella si abbassa il cappello, e così viene diminuendo l'azione dell'apparecchio apposto al tino, prima di avere ottenuto quello che si desiderava. Ciò nullameno questa foggia di fare il vino si considerava la migliore tra le conosciute, sebbene avesse l'inconveniente di non potere regolare il mosto per modo che il tino, venga ad essere pieno totalmente senza far forza al coperchio nel tempo della massima fermentazione: essendochè il maggiore o minore innalzamento del cappello dipende, dalla quantità di sostanza zuccherosa massime rispetto al lievito o tartaro pur contenuti nel mosto; dal grado di calore nella tinaja, e dall'altro latente o combinato nel mosto stesso; dalla massa delle uve ribollenti insieme; e forse ancora da altre cagioni, le quali rendono assai difficile e si può dire poco meno che impossibile il cal-

colarle in modo da poterne fare un' applicazione esatta.

Le molte investigazioni e le replicate esperienze d' uomini eminenti arrivarono bensì a chiarire utilmente molti particolari intorno la fermentazione delle uve, ma non ottennero ancora l' intento bramato.

A quante meditazioni non avrà egli dato luogo il quesito annunciato più alto! Con quanta ansietà entrava io in argomento qualunque volta si offeriva l' occasione di parlarne!

Per questo, trovandomi un giorno con Camillo Pariset, nostro concittadino, e ragionando seco dell' usanza di fare i vini comuni, i soli che possono servire ad un consumo generale, ebbi da esso notizia di una maniera di fare il vino, allora per me tutta nuova, la quale consiste specialmente, nel tenere immerse le sostanze solide nelle liquide per tutto il tempo della fermentazione, e così fino allo svinare; nel togliere il contatto diretto dell' aria atmosferica dalla massa fermentante; nel lasciar evaporare la soverchia quantità d' acido carbonico che si forma nel corso della fermentazione; e da ultimo di una foggia, la quale ha in se tutto ciò che da lungo tempo era ricercato.

Su ben molti particolari io mi diedi ad interrogarlo, a fine di render chiare a me stesso le guise addottate da lui. Io lo ebbi cortese: e certo non mancò di spiegarmi come egli procedeva nell' esercizio della nuova maniera di fare il vino, pregandomi del silenzio, ch'ei volle però solamente serbato fintantochè avesse mandati ad effetto altri sperimenti ch' ei promise di non lasciarmi ignorare. Rivolgendo ciò nella mente, aspettai con impazienza il tempo della vendemmia: e allora recatomi nuovamente a lui per raccogliere dalla sua bocca ciò che potea mancare e porre in opera la novella maniera, non potei non esser tocco dalla sua gentilezza; avvegnachè non solo satisfece al mio desiderio, ma mi mostrò parimente i suoi esercizii e mi provvide d'eguali apparecchi, acciocchè io fossi in condizione di usarne per me. Nè il risultato mancò. Imperocchè il vino così ottenuto prevalse incomparabilmente per chiarezza, fragranza, sapore, spirito, colore e quantità, non solo all' altro fatto col modo antico e nostro; ma eziandio a quello del Dandolo, e della Gervais, le cui fogge, sebbene migliori delle praticate comunemente, risultarono però tutte inferiori alla nuova,

la quale, con tutto che, a mio credere, sia forse in poca parte da poter ancora ritoccare, nientedimeno è tale da doversi all' industria e perseveranza del Pariset gratitudine e lode ben grandi: e di più quel modo è così fatto, che quando sarà renduto comune escluderà eziandio non pure gli altri o inutili o non sicuri tentativi della gente non pratica, ma ben anco il pericolo che suol essere nell' uso d' ingredienti mal conosciuti, o nocivi, dai quali soglion poscia venire tanti e non lievi disagi alla salute dei bevitori di vini così manomessi.

Abbia dunque dovuta lode chi dopo avere trovato il modo di governare la fermentazione a piacimento, ha pure riparato a simili sconci, ed offerto agli amatori del succo di Bacco la vera foggia di comporlo a confortare lo stomaco ed a serenare la mente sì spesso annebbiata da' mali di questa misera vita.

Conservatevi sano.

Vicomero, 18 Luglio, 1845.

Amico pregiatissimo

Io vi debbo riconoscenza per la cortese lettera nella quale vi è piaciuto manifestarmi come abbiate esaminate ed accolte le poche notizie contenute nella mia del giorno 18 Luglio 1845 intorno i progressi fatti nell' arte di comporre i vini comuni, e insieme palesarmi il desiderio di essere distesamente istruito della nuova maniera ivi da me soltanto accennata; *quella*, cioè, *che io penso aversi a porre innanzi alle altre finora conosciute.*

La viva brama di appagarvi mi porta a descrivere cotesta nuova foggia, non però senza qualche ripu-

gnanza a entrare in una materia, le cui difficoltà verrò superando a fatica, specialmente nella presente stagione nella quale mi abbondano tanto le faccende campestri. Il che io vo' credere che sarà da voi guardato per modo, da permettermi ch' io non mi distenda più in là di una semplice descrizione, senza temere che mi venga meno per ciò l' usato vostro buon volere e la continuazione di que' suggerimenti, i quali mi giovino a render chiaro quello che forse troverete oscuro, a togliere il superfluo, e ad aggiungere quanto potrebbe mancare.

Le nazioni antiche ebbero Governi solleciti a promulgare leggi dette *suntuarie*, le quali avevano, fra gli altri oggetti, quello di scemare la massa dei consumi. Tali leggi sono a giorni nostri assai rare, a cagione forse d' una maggiore aggiustatezza d' idee, rivolte ad accrescere la produzione anzi che a diminuirne il consumo. E infatti lo scemamento del consumo può pro-

cedere così da economia come da privazione. La produzione aumentata suppone *economia*, *industria*, *lavoro*, e appresso *piaceri* e *comodi* nella vita. Questo, e non l'altro, è dunque lo scopo a cui hanno a mirare e i Governi e i Privati, a fine di secondare l'impulso naturale a tutti, di cercare il meglio.

Qui basterà dunque esaminare, se con tal modo sia per ottenersi un aumento di produzione, perchè e' sia ben accolto, e se ne diffonda l'esercizio, senza che sgomenti l'intoppo di mal inteso rispetto per le vecchie usanze, le quali non si hanno certo a combattere senza molta cautela; ma riconosciute, o superstiziose, od erronee, debbono essere e rattemprate e corrette.

I prodotti dell'umano intelletto, per ottenere lode, hanno ad esser rivolti a diminuire le privazioni e i disagi degli uomini. Altramente a che valgono?

Ma si venga all'argomento.

A procedere alla nuova maniera di comporre i vini, è mestieri avere un tino di qualsivoglia capacità, chiuso con coperchio messo ad incastro, (fig. 5.ª) nel cui davanti e nell'alto sia fatta un'apertura quadrilunga (fig. 7.ª) adatta ad uno sportel-

lo tagliato a tronco di piramide. Questa apertura può essere più o meno larga, ma però sempre tale da potervi introdurre facilmente il mosto colle bucce. Ivi si porrà il detto sportello che deve chiuderla dal basso all' alto. In quello, come si vede nella fig. 7.ª, saranno *quattro* fori quadrati, per ciascuno di essi s' introdurrà una vite anch' essa quadrata fino al verme che dovrà soprastare al suddetto sportello, il quale, a maggior forza, avrà nel di sotto due *madieri* fissi (fig. 7.ª). A chindere l' apertura allorchè il tino sia pieno, e ad assicurare cotesto sportello, s'introdurranno i vermi delle quattro viti in *quattro* corrispondenti fori aperti in due *madieri* mobili *a b*, *c d* (fig. 7.ª), i quali, siccome dalla figura stessa apparisce, saranno più lunghi dell' apertura del coperchio. Il tutto si rassoderà mediante *quattro* corrispondenti chiocciole, le quali, girando, si fermeranno sur una lamina di ferro posta sul piano dei madieri mobili, com'è indicato dalla precitata fig. 7.ª.

La fig. 6.ª dimostra la riunione di tutti i sopraddetti pezzi come trovansi nell'atto pratico.

Nel centro del coperchio (fig. 7.ª) si farà un foro rotondo del diametro di *sei* a *dieci* centimetri.

Qualora si voglia usare a ciò una botte, si aprirà in su l' alto di essa uno sportello da chiudere come l' altro apposto al tino: se non che il foro rotondo di cui è detto pel coperchio del tino, si farà del medesimo diametro nel mezzo dello sportello; e ciascuna di sì fatte misure avrà ad essere proporzionata all' ampiezza del vase. Più avanti si vedrà poi a che uso dovrà servire e questo, e l'altro foro apertonel centro del coperchio messo al tino.

L' apparecchio consiste in un tamburo (fig. 1.ª) capace di *tre* o *quattro* litri. Nel centro del piano inferiore del tamburo (fig. 2.ª) sarà un foro rotondo, al quale si adatterà un tubo (fig. 1.ª) del diametro del foro aperto nel coperchio del tino o nello sportello della botte, lungo quanto sarà necessario perchè arrivi al centro del vase (fig. 5.ª) nel quale si sarà posto il mosto. Esso tubo debb' essere forato (fig. 1.ª) insieme colla sua base per modo, che non passi traverso ai bucolini alcun acino. Il piano superiore del tamburo avrà nel centro (fig. 3.ª) un foro

del diametro di *tre* centimetri circa, e più alto una fascia dell'altezza di *quattro* centimetri, la quale sorgerà sul piano medesimo.

Ogni pezzo può essere di latta.

Fra i due piani del tamburo ed all'altezza di circa la metà di esso (fig. 1.ª) si porrà un altro tubo lungo a un di presso *dieci* centimetri, il cui diametro dovrà essere proporzionato alla massa fermentante. Può aversi per norma, che quando questo tubo avrà un diametro di *tre* centimetri, basterà ad un vaso della capacità di *sessanta* ettolitri. (1)

Tutto ciò ben disposto, s' incomincierà la vendemmia con lo scegliere le uve mature, non però troppo, le quali non si hanno a porre su tavolati, ma subito ammostare colla machinetta a cilindri, la quale particolarmente descritta dal Signor Dottore Ignazio Lomeni, pare (benchè veramente non sia) espressamente inventata a un tal uso. Imperocchè col servirsene nelle altre maniere di fare il vino, non si ottiene che il vantaggio di ammostare più sollecitamente a danno della bontà del vino stesso.

(1) Si noti a maggiore chiarezza, che la capacità dei tini, disegnati nelle tavole, non arriva a quelle misura

Il che fu antiveduto dal detto Signor Lomeni, il quale, a minorare questo inconveniente, si serviva di un ingegno per abbassare più volte i graspi nel tino e tenerli immersi il più possibilmente nel mosto. Essa macchina molto complicata e costosa fu semplificata da Camillo Pariset, ridotta a più facile uso, ed a minor prezzo. (1)

Ai cilindri della macchina si sottoporrà una grata di filo di ferro, i cui fori avranno ad esser tali che vi possa comodamente passare un grano d' uva il più grosso. A misura che si rivolgerà il manubrio, i cilindri schiaccieranno l'uva, la quale, cadendo su detta grata posta orizzontalmente ed assicurata sopra una tinozza, sarà passata fra le mani in guisa da disgiungere i graspi dalle bucce che insieme col mosto cadranno in detta tinozza. I graspi rimasi sulla grata, si porranno a parte, e quanto sarà passato per essa grata si trasporterà nel tino, o botte preparata ad accogliere coteste sostanze; badando però ad empiere il vase quasi com-

(1) Chi volesse prendere cognizione e provvedersi della macchina in discorso, può rivolgersi al Sig. Fagandini Antonio falegname in Parma nel Borgo delle Grazie al n.° 7, il quale vi fece qualche modificazione.

piutamente innanzi di chiuderne lo sportello e di apporvi l' apparecchio qualora si tratti di botte: chè ove si operi in un tino, è da dispor l' apparecchio prima di empirlo, ponendo mente a chiuderlo bene con canapa e mastice fatto con sego e cenere passata per lo staccio, oppure con gesso od altro che equivalga.

L' operazione non deve ammettere intervalli. Imperocchè, fatta a riprese e ritardata, potrebbe lasciar luogo alla prima fermentazione della massa riposta il che renderebbe difficile, e alcune volte impossibile, il chiudere lo sportello e assicurare l'apparecchio in guisa, che non esalasse sostanza alcuna dagli spiragli. Nel foro stato aperto nel piano superiore del tamburo, si porranno delle foglie di viti con sopra un pugno di sabbia grossa, le quali foglie equivarranno ad una valvola che si alzi e si abbassi, secondo che il gaz-acido-carbonico abbia a sprigionarsi o no.

Eseguita l'operazione nel modo indicato, è cosa manifesta che se il vase è pieno, il mosto si deve poi travasare da sè. Il quale travasamento, come fa conoscere l' esperienza, si può computare *un sesto* al più della massa fermentante. E per non

perdere il mosto si deve avere in pronto un tubo di latta il quale s' incanna da un estremità in quello che sporge fuori del tamburo (fig. 1.ª e 5.ª) mentre si fa entrare l' altra pel foro del cocchiume in un vascello capace almeno d' *un sesto* della massa fermentante che può essere nel tino o nella botte ripiena. E però da badare a chiudere il tino in modo che non vi entri aria. Occorre poi un foro nell'alto del vascello vicino ad un cerchio di testa (fig 5.ª) acciocchè possa uscire l' aria atmosferica cacciata dal mosto nel suo passaggio dal tino al vascello stesso. Detto foro dovrà rimanere aperto per tutto il tempo della fermentazione più grossa, cessata la quale si chiuderà con uno zipolo.

Se poi non si riempie il vase (come appunto deve accadere) col liquido defluito, sarà mestieri con una brocca empirlo di mosto colato versandolo pel foro fatto in testa del vascello fino a che tocchi il principio della sua curvatura superiore; si abbia però presente di far ciò soltanto allora che, finita la fermentazione tumultuosa, i vasi non manderanno fuora più niente.

I luoghi dove saranno posti i vasi per la bollitura delle uve si avranno a mantene-

re ad una temperatura dai *dodici* ai *quindici* gradi di Réaumur. Il calore accresciuto spingendo in suso il mosto potrebbe farne passare ancora nell'altro vase; il che non può produrre tuttavolta alcun danno, giacchè ad ogni modo il mosto che ne può uscire non avanzerebbe la quantità di quello che può stare nel vase, avuto riguardo allo spazio che dee rimanere, tra la linea che passa frà le estremità superiori dei due fondi, al foro del cocchiume del vase stesso.

Quando si abbiano più tini o botti da empire si può fare ciò ancora con solo un vase che riceva il mosto travasato, (fig. 5.ª) purchè con della latta si faccia un cono tronco (fig. 4.ª) e dalla parte ove il cono è più largo sia un piano che abbia tanti fori, (a ciascuno dei quali sia fisso un tubo lungo *cinque* centimetri,) quanti sono i tubi che vi hanno a condurre il mosto eccedente a cagione della fermentazione tumultuosa. Allora s'introdurrà nel vase (fig. 5.ª) la parte più stretta del cono senza lasciare di chiudere in modo, che non passi aria nè da questi ne dagli altri fori, e parimente di mantenere nella capacità del vase la proporzione del *sesto* della massa totale che si trova nei tini, dai quali il liquido abbia da passare in questo.

Dopo aver tutto ciò diligentemente compiuto, si lascieranno scorrere *quindici* giorni, nel quale spazio essendo a un dipresso terminata la fermentazione più alta, si può svinare da chi ama avere un vino *dolce, grasso*, e *poco spiritoso*. Ma chi lo preferisce *asciutto, fragrante, chiaro*, ed *alcoolico*, deve lasciar passare *trenta* giorni almeno per rimboccare i vasi; dopo che ricomincia una fermentazione consimile alla prima, la quale poscia si rallenta e continua più o meno secondo che l' uva è matura.

Non vi darò qui i particolari intorno il modo di rimboccare i vasi, pensando essere per voi cosa più che bastante il dire che il liquido da rimettere è da prender dal vase nel quale non sono le sostanze solide delle uve che fermentano colle liquide, e che questo s' introduce negli altri vasi pel foro del piano superiore del tamburo (fig. 3.ª) chiuso con foglie di viti.

È facile il conoscere quando il vaso che si rimette è pieno, giacchè rinnovandosi la fermentazione maggiore, a cagione dell'aria che vi s' introduce, il vino gorgoglia, ascende e comincia a passare nell'altro vase dov' era prima che fosse rimboccato. Come adunque si vegga a seguire un simil pas-

saggio è da cessare di rimettere nell' uno per continuare negli altri vasi.

Terminata la prima rimboccatura, e cessato il passaggio del vino, che spesso avviene perchè quella sovrabbondò, si avrà cura di levare il liquido che rimane nel vase comune e riporlo in altro di capacità minore della quantità del liquido stesso, così che riempito che sia quest' ultimo vase, ne rimanga da porre in fiaschi a fine di usarne a rimboccarlo.

Dopo *venti* giorni circa si può rimboccare di nuovo e così continuare per intervalli la rimboccatura insino a che non vi sia più vino da rimettere.

Con tutto ciò il tempo indicato per la svinatura non è di rigore. Esso era da accennare solamente per far conoscere quando la fermentazione venga ad essere compiuta. Ma si può svinare ancora dopo i primi *quindici* giorni: anzi qualunque volta si abbia a rimboccare ed anche prima, avvisando per altro di astenersene quando il vino bolle romoreggiando. Il che però non farebbe altro che deporre più feccia nel vase dove fosse trasportato.

Con ciò che ho detto parmi di aver dimostrato manifestamente quello che annun-

ziai nell' altra mia lettera; vale a dire, che il modo del quale si tratta, permette una fermentazione ad arbitrio, benchè per verità non si possa reputare compiuta se non dopo tutte le operazioni per noi messe avanti.

A maggiore schiarimento porgerò infine di questa scrittura un quadro delle spese richieste per ridurre i vasi onde fare il vino colla nuova maniera, ed uno specchio dimostrativo della quantità d' alcool ottenuto dal vino fatto, sia col nuovo modo sia coll' antico.

I vantaggiosi risultamenti ottenuti da questa nuova maniera, da voi veduti nella mia cantina, mi fanno credere che vi determineranno a sperimentarla, il che vi dimostrerà sempre più la utilità di essa, la quale come interviene di ogni cosa nuova, benchè profittevole, non sarà forse adottata dai molti che dopo assai tempo.

Eccovi, Amico pregiatissimo, tutto quanto poteva dirvi oggi intorno la nuova maniera di fare i vini. Io non dubito che voi non abbiate ad averla a cuore; voi che sapete che lode merti chi con le medesime sostanze ottiene una produzione maggiore, e conoscete non essere da ammirare il ricco proprietario di terreni, il quale a migliorarli

si valga di concimi, o fieni, o pascoli comprati; ma sì l'agronomo, che ai capitali del ricco sostituisce le cognizioni, industrie, ed esperienze sue proprie, mediante le quali conformando la scelta delle piante alla natura del terreno, e alternandole con altre che trovino nutrimento nei residui di quelle, od in sostanze non assorbite dalle medesime, viene ad aumentare la produzione senza il soccorso di materiali procacciati di fuori.

Non altrimenti è a dire in risguardo alla maniera di fare il vino; imperocchè quella è da anteporre, la quale a cose eguali, rende meglio, così rispetto alla qualità, come la quantità, senza avere a ricorrere ad ingredienti qualunque e' sieno. Ed in vero, se il Re Gerone diceva = *mostratemi chi sia abile a far produrre una spica di grano più di un altro ed io lo stimerò quanto lo stesso Archimede* = che poi non direbbe nel caso attuale in cui alla quantità si accresce la qualità per modo da far credere esser portato il miglioramento nella fermentazione delle uve sì avanti, da non rimanere forse più che ben poco ad ottenerne la perfezione?

Vicomero, 25 Settembre, 1845.

Il Vostro Amico
DOMENICO ALESSANDRI.

PROCESSO ANTICO	Brente	Ottavi di Brente	OSSERVAZIONI
La quantità del liquido che si ottiene da un carro d'uva è considerata generalmente di Brente Parmigiane *sei* all'atto dello spillamento, il che può variare secondo, la qualità delle uve, la loro maturità, e la stagione più o meno piovosa. — Siccome poi la fermentazione si crede compita al primo abbassamento del rappello, cioè tra *dieci* o *dodici* giorni ed anche prima, così il vino non potendosi purgare per la brevità del tempo, diminuisce in quantità, a motivo, del sedimento che depone, dell'assorbimento del legno, e della evaporazione, la quale continua col fermentare che fa il vino nella botte; di modo che non si può ritenere la quantità sopra enunciata, ma sì bene quella di circa . . . Brente Quella quantità di vino che occorre per rimboccare è compresa nei *quattro* ottavi prelevati a cagione delle predite Dopo avere avinato si può fare un secondo ed anche un terzo vino, (*) ma tanto dopo spillato il primo, quanto il secondo e il terzo rimane sempre tra le sostanze solide una quarta parte circa del vino ottenuto.	5	4/8	*Se invece di fare il mezzo vino, o acquerello, si spremono le vinacce, in allora si ottiene una quantità di liquido approssimativamente eguale ad un quarto del vino ricavato: ma questo liquido, o vino, è di tale qualità da non potersi bere nè anche dopo essersi depurato, attesa l'aspro disgustoso comunicatogli specialmente dai graspi, di modo che un tale vino per lo più si destina al lambicco onde trarne dello spirito.*

(*) *L'aria atmosferica altera la condizione delle materie solide e dispone le liquide ad inacetirsi e putrefarsi, così che ognuno vede in quanto poco conto si abbia a tenere una simile bevanda*

*..ino emergente tanto coll'antico processo
col nuovo introdotto dal* Pariset.

PROCESSO NUOVO	Brente	[illegible] di Brente	*OSSERVAZIONI*
Con un carro d'uva, ed a circostanze pari, dopo che la fermentazione ha percorso tutti i periodi indicati nello seconda lettera, il liquido emergente più depurato ascenderà a . . . Brente	5	7/8	*Il calcolo dei prodotti che si ottengono da un carro d'uva fatto colla nuova foggia mi è stato cortesemente dato dal Sig.* Pariset, *al quale ne feci domanda a cagione di non averlo io stesso sperimentato con esattezza.*
La quantità di vino che rimane tra le sostanze solide col modo antico, si trova nel tino anche colla nuova maniera, ma questo vino è d'una qualità ben diversa, non avendo subito alterazione di sorte per la continuata e totale immersione delle vinacce e per esser stato difeso dal contatto dell'aria atmosferica.			
Esse vinacce devonsi porre nello strettoio si tosto eseguita la svinatura al fine di spremerne il vino che contengono, il quale ascenderà a, circa, Brente parmigiane *una* e *quattro* ottavi.			
Il vino spremuto si ripone in un vaso che dovrà venir pieno, e dopo un mese circa di riposo, sarà depurato, fragrante, spiritoso, quanto quello da prima spillato, e si ridurrà a . . . . Brente	1	3/8	
In ultimo poi si possono cavare fuori le vinacce dalla cassa dello strettoio e, sparpagliate, metterle in una tinozza che, coll'addizione di mezza brenta d'acqua, si ricaverà un vinetto sano, al quale poi aggiungendo eguale porzione di vino tratto dalla pressione eseguita precedentemente, otterassi un vino, di durata, gustoso al palato, e bastantemente spiritoso			

Quadro comparativo dei prodott[i]
fatti colla nuova, [...]

NUOVA	Libb.	Onc.	Den.	OSSERVAZIONI
Versato nelle ritorte il vino contenuto nella bottiglia, distinta col nome di *Metodo Parizet*, del peso di .	1	10	»	*La distillazione di cui è caso fu affidata dalla Commissione Medico-Farmaceutico-Enologica, all'egregio chimico e Professore Sig. Pirola, il quale ne fece l'esperimento alla presenza dei Sigg.* Cavezzali Luigi *e Dottor* Zambaga Enrico *operatori nel laboratorio di Chimica-Farmaceutica*
Sospesa la distillazione a metà circa dell' operazione si è trovato nella ritorte una rimanenza del peso di .	1	1	16/24	
e nel recipiente una quantità d' alcool del peso di	»	8	6/24	
(Perdito) »	»	»	2/24	

del grado			
Secondo l'areometro di Beaumé di gr.	16	»	Temperature a 15° centigradi
idem di Cartier . . »	14	»	
Secondo l'alcoolimetro centigrado di Gay-Lussac . . . . . . »	25	90	
Quindi contenente d'alcool assoluto o anidro per °/o . . . . . . »	25	20	
Acqua . . . . »	74	80	

I membri componenti la commissione predetta furono prescelti dall' esimio nostro Protomedicato

Cercando il peso assoluto dell' alcool contenuto nel vino sottoposto alla distillazione colla proporzione 100. 25,20 : 8 $^{6}/_{24}$ x. si otterrà x = 2 79/100, quindi le 8 oncie $^{24}/_{9}$, risultato della distillazione, contengono 2, 79/100 d' alcool anidro, e tale è pure la quantità assoluta d' alcool contenuto nel vino sottoposto allo sperimento (*).

(*) *È certo che un vino di tanto spirito si possa trasportare anche in paesi lontani senza che abbia a soffrir sensibilmente. Chi volesse poi serbarsene pel consumo economico della famiglia potrà mettere a fermentare col mosto una brenta d' acqua per cadaun carro d' uva; e ciò nullameno otterrà un vino, ad uso di qualità eguale, di tanto spirito e fragranza, come quello fatto senz' acqua alla foggia comune.*

L' AUTORE.

risultanti dalla distillazione dei vini coll' antica maniera.

ANTICA	Libb.	Onc.	Den.	OSSERVAZIONI
Versata la seconda qualità di vino (fatta per prova comparativa) nella ritorta, dello stesso peso della prima qualità, vale a dire di	1	10	»	
Sospesa l'operazione circa a metà della distillazione, si è trovato nella ritorta una rimanenza di	1	»	21/24	
nel recipiente una quantità d'alcool del peso di	»	9	»	
(Perdita) »	»	»	3/24	

del grado			
Secondo l'areometro di Beaumè di gr.	15	»	Temperatura a 15° centigradi
idem di Cartler . »	13	½	
Secondo l'alcoolimetro centigrado di Gray-Lussac . . . . . »	20	»	
Quindi contenente d'alcool assoluto o anidro per °/o . . . . . »	20	»	
Acqua . . . . »	80	»	

Cercando il peso assoluto dell' alcool, colla proporzione 100: 20 = 9 x, si otterrà $x_1 = \frac{20 \times 9}{100} = 1 \frac{80}{100}$ che equivarrà al peso assoluto dell alcool contenuto nelle 9 oncie distillate, e quindi nel vino sottoposto all' esperimento.

Spesa occorrente per la riduzione di tini di capacità diversa.

Per un tino della capacità d' un carro	Lir	C
Uncoperchio col suo sportello (fig. 7.ª) di legno rovere ivi compresa la mano d' opera	7	20
Quattro caviglie di ferro con verme e chiocciole rispettive (fig. 7.ª) e *quattro* lamine sottili di ferro da sovrapporre ai madieri mobili *ab, cd*, (fig. 1.ª)	1	60
Apparecchio di latta (fig. 1.ª e 4.ª) (*)	4	00
Totale L.	12	80

Per un tino della capacità di carra sei	Lir	C
Un coperchio col suo sportello di legno rovere quivi compresa la mano d'opera	18	00
Quattro caviglie di ferro con verme e corrispondenti chiocciole, e quattro lamini sottili di ferro da sovrapporre ai madieri mobili	2	40
Apparecchio di latta	5	50
Totale L.	25	90

OSSERVAZIONI

Si vede che i tini ridotti in questo modo offrono un doppio servizio di fare, e di riporre in essi il vino.

Chi volesse usare delle botti, la spesa di riduzione sarebbe solo d' uno sportello e d' un apparecchio.

Tale riduzione sarebbe inoltre utilissima, specialmente nelle botti di molta capacità, anche nella pratica della maniera attuale di fare il vino, giacchè con quella si ovvierebbe il danno che risulta dall' aprire le botti ogni volta che abbisognano di essere ripulite dal tartaro.

(*) *Coloro che bramassero provvedersi apparecchi di tal sorta, potranno dirigersi al Signor Luigi Cappelli, lattaio, nella strada San Francesco n.° 14.*